

Gemüse Lasagne

Zutaten

1 Zucchini

1 Karotte

1 Aubergine

2 Stangen Sellerie

3 - 4 Blätter vom Sellerie

1 Zwiebel

½ grüne Paprika

1 Knoblauchzehe

2EL Petersilie

1 TL Kräutermischung

1 EL Zitronensaft

100g + 100g Emmentaler

12 Lasagneplatten

Etwas scharfer Paprika

Eine Prise Zucker

Olivenöl



50g Gouda 1 Dose Stückige Tomate 70g Tomatenmark 200ml Sahne 1 Becher Schmand Salz, Pfeffer

So funktioniert es!

1/4 von der Zwiebel und den Knoblauch fein würfeln

Im Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen.

Die Dose stückige Tomate dazu geben.

Die Dose, zur Hälfte mit Wasser füllen und auch in den Topf geben

Blätter vom Sellerie (wenn vorhanden) für die Soße fein schneiden

Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und ein Prise Zucker abschmecken

Die Soße auf kleine Flamme ziehen lassen

So geht es weiter!

Gemüse in ca. 1cm große Würfel schneiden

Karotte und Sellerie etwas feiner schneiden

Reste der Zwiebel wird fein gewürfelt

Die Gemüsewürfel in Olivenöl ca. 15 Minuten dünsten mit Salz und Pfeffer würzen

Hitze der Pfanne reduzieren und warmhalten

Der nächste Schritt!

Gouda und 100g Emmentaler reiben mit Schmand und Sahne mischen

Würzen mit Salz, Pfeffer und scharfen Paprika.

Das, Käse – Sahne, Gemisch zum Gemüse geben und unter rühren

Herdplatte ganz ausschalten.

Lasagne schichten!

Angefangen mit einer dünner Schicht Tomatensoße

Platten, Tomatensoße, Gemüse ist die weitere Reihenfolge

Die letzte Schicht sollte Tomatensoße sein.

Die mit 100g geriebenen Emmentaler bestreut wird.

Menge vom Käse nach Geschmack anpassen.

Die Lasagne bei 220C 25 – 30 Minuten backen bis sie Gold braun ist

Guten Appetit!